

пусту въ овощной подвалъ и сперва приготовить рубленую капусту сѣрую, а потомъ уже, дождавшись новолунія, взять крѣпкихъ, тугихъ качановъ, обрѣзать верхніе листья, разрѣзать каждый кочанъ на двѣ половинки и шинковать острыми ножами или машинками.

Замѣчаютъ, что капуста, которую поставятъ квасить на новолуніи, бываетъ тверда и скрипитъ на зубахъ, а потому, кто любитъ мягкую, пусть квасить ее на послѣдней четверти. Нашинкованную капусту класть на большое рѣшето, перемыть ее хорошенько чистою холодною водою; когда вода стечетъ, складывать капусту рядами въ кадку, посыпать небольшою горстью вымытой соли и горстью тмина и каждый рядъ уминать и уколачивать нарочно для того сдѣланною толкушкою такъ, чтобы показался сокъ, а чтобы его было болѣе, то каждый рядъ капусты заливать 1 стак. очень соленой воды и перекладывать ломтиками моркови, яблокъ, брусникою или клюквою. Впрочемъ и слишкомъ уколачивать капусту также нельзя, потому что она сдѣлается слишкомъ мягка.

Наложивъ такимъ образомъ полную кадку, надобно непременно каждый день по два раза дѣлать въ капустѣ 6 — 7 отверстій до самаго дна дубовою или березовою палкою; изъ этихъ отверстій выходитъ сильный непріятный запахъ, который еслибы остался въ капустѣ, совершенно бы ее испортилъ; черезъ двѣ недѣли покрыть капусту капустными листьями, положить на нихъ кружокъ и камень; кадки съ капустою отъ самаго начала должны быть поставлены въ довольно холодное мѣсто, гдѣ капуста должна киснуть исподволь, а зимою не мерзнуть.

Вообще всѣ кадки, въ которыхъ квасятъ капусту должны быть чисто вымыты, внутри замазать щели тѣстомъ изъ ржаной муки, а снаружи осмолить. На кадку, вмѣщающую въ себѣ 15 ведеръ, берется соли почти 1 гарнецъ; каждый рядъ капусты заливается понемногу, какъ сказано выше, соленою водою (всего 1 гарнецъ, т. е. $\frac{1}{4}$ ведра воды, посоленной 1 фунтомъ соли; тмину сыпать на 15 ведеръ стакановъ $4\frac{1}{2}$ —6). Такая капуста употребляется во щи, подается вмѣсто салату къ жаркому, къ сосискамъ и проч.

2555) Какъ сохранять шинкованную капусту до свѣжей. Квасить ее такъ, какъ сказано выше № 2554, но складывать ее не въ большія кадки, а въ маленькіе боченки и тѣ черезъ двѣ недѣли осмолить хорошенько, поставить въ холодное мѣсто, какъ и прочую капусту, а весною перенести въ погребъ и закопать въ ледъ; откупорить сперва одинъ боченокъ, когда вся капуста выйдетъ—другой, потому что въ откупоренномъ и начатомъ уже боченкѣ капуста скорѣе портится.

2556) Шинкованная капуста съ сахаромъ. Нашинковать капусту, какъ сказано выше, сложить на рѣшето, перемыть холодною водою; когда вода стечетъ, складывать въ небольшіе боченки, каждый рядъ перекладывая и пересыпая немного солью, сахаромъ, ломтиками яблокъ, моркови и лимона, лавровымъ листомъ, корицею, зернами кардамона и мушкатнымъ цвѣтомъ, каждый рядъ уколачивать толкушкою и поливать соленою водою. Но эта капуста отъ сахара скорѣе портится и потому заговлять ее лучше понемногу. Подается къ жаркому.

На кадку 4-хъ-ведерную положить соли всего 3 стак., сахару мелкаго 3—4 стак. яблокъ шт. 15, моркови шт. 15, 2 лимона нарѣзанные ломтиками безъ зеренъ; 2 стак. клюквы, кардамону цѣльными зернами шт. 60—80, мушкатнаго цвѣту ложки 2, ровно съ краями; корицы кусками верш. 2, лавроваго листу шт. 40, тмину, кто любитъ, съ $\frac{1}{2}$ стак.; воды посоленной частью назначенной уже соли стакана 3—4.

Тугихъ кочановъ средней величины выйдетъ на эту пропорцію около 65 шт.

Молоховецъ. Подарокъ мол. хоз. I и II.